

## 宿泊職種（接客・衛生管理作業）

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>作業の定義</p>   | <p>下記の①～③のすべての条件を満たす宿泊施設における、宿泊、飲食、会合等での施設の利用客に対する、到着時・出発時の送迎、チェックイン・チェックアウト作業、滞在中の接客作業や料飲提供作業、またそれらに伴う施設の準備・整備、利用客の安全確保、衛生管理のための作業をいう</p> <p>①旅館業法に定める旅館・ホテル営業の許可を得て、専ら客と対面して接遇を行う宿泊施設（※1）<br/>旅館業法第3条第1項の規定による旅館・ホテル営業の許可を証する書類（※2）</p> <p>②食品衛生法に基づく営業許可を得た宿泊施設<br/>食品衛生法第52条に規定する営業許可として食品衛生法施行令第35条第1号の飲食店営業に係る営業許可書の写し（※3）</p> <p>③消防法令適合通知書の交付を受けている宿泊施設<br/>消防法令適合通知書の写し（※4）</p> <p>（※1）店舗型性風俗特殊営業に関する施設は除く。<br/>（※2～4）受入の際にはこの書類が必要となります。</p>           |  |
| <p>必須業務<br/>（移行対象職種・<br/>作業で必ず行う業<br/>務）</p>   | <p style="text-align: center;">第1号技能実習</p> <p>1. 接客・衛生管理作業</p> <p>(1)利用客の送迎作業補助</p> <p>①到着時、出発時の送迎</p> <p>②手伝いを必要とする利用客への対応</p> <p>(2)滞在中の接客作業補助</p> <p>①利用客への挨拶</p> <p>②客室への注文品の配送・提供</p> <p>③荷物の預かりと返却</p> <p>(3)会場準備・整備作業補助</p> <p>①会場の清掃と準備</p> <p>②テーブルセッティング</p> <p>③食器類の後片付け</p> <p>(4)料飲提供作業補助</p> <p>①注文の受付（アレルギーの確認を含む※5）<br/>※5アレルギーの有無を上司に確認</p> <p>②料理の提供（手消毒を含む）</p> <p>③飲物の提供（手消毒を含む）</p> <p>(5)利用客の安全確保と衛生管理補助</p> <p>①利用客の安全確保</p> <p>②衛生管理</p> | <p style="text-align: center;">第2号技能実習</p> <p>1. 接客・衛生管理作業</p> <p>(1)利用客の送迎作業</p> <p>①到着時、出発時の送迎</p> <p>②手伝いを必要とする利用客への対応</p> <p>(2)チェックイン・チェックアウト作業補助</p> <p>①チェックイン</p> <p>②チェックアウト</p> <p>(3)滞在中の接客作業</p> <p>①利用客への挨拶</p> <p>②客室への注文品の配送・提供</p> <p>③荷物の預かりと返却</p> <p>④館内・周辺施設の案内</p> <p>(4)会場準備・整備作業</p> <p>①会場の清掃と準備</p> <p>②テーブルセッティング</p> <p>③食器類の後片付け</p> <p>(5)料飲提供作業</p> <p>①注文の受付（アレルギーの確認を含む※6）<br/>※6アレルギーの有無を利用客に確認し、<br/>その有無を上司に報告</p> <p>②料理の提供（手消毒を含む）</p> <p>③飲物の提供（手消毒を含む）</p> <p>④精算</p> <p>(6)利用客の安全確保と衛生管理</p> <p>①利用客の安全確保</p> <p>②衛生管理</p> |
| <p>関連業務、<br/>周辺業務<br/>（上記必須業務に<br/>関連する技能等の<br/>修得に係る業務等<br/>で該当するものを<br/>選択すること。）</p> | <p>2. 安全衛生業務</p> <p>(1)雇入れ時等の安全衛生教育</p> <p>(2)宿泊職種に必要な整理整頓</p> <p>(3)宿泊職種の館内及び敷地内の安全確認</p> <p>(4)宿泊職種における事故・疾病予防</p> <p>(5)異常時の応急措置を習得するための作業</p> <p>(6)労働衛生上の有害性を防止するための作業</p> <p style="text-align: right;">} ※7</p> <p>1. 関連業務</p> <p>(1)玄関周辺の接客作業</p> <p>①ポーター</p> <p>②車の誘導</p> <p>③ドアの開閉</p> <p>(2)客室への案内作業</p> <p>(3)客室の清掃・整備作業</p> <p>2. 周辺業務</p> <p>(1)食器洗浄作業</p> <p>3. 安全衛生業務（関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務）<br/>上記※7に同じ</p>                                  |  |
| <p>使用する素材、材<br/>料等（該当するも<br/>のを選択するこ<br/>と）</p>  |  |  |
|  | <p>1. 主な設備（場所）</p> <p>(1)ロビー、玄関</p> <p>(2)フロント</p> <p>(3)客室</p>  | <p>(6)階段</p> <p>(7)調理場</p> <p>(8)昇降装置</p>  |

|                                     |  |  |
|-------------------------------------|--|--|
| <p>使用する機械、設備、器具等（該当するものを選択すること）</p> | <p>(4)通路<br/>(5)エレベーター</p> <p>2. 主な器具<br/>(1)車椅子<br/>(2)トレイ<br/>(3)ティーポット、ティーカップ、スプーン<br/>(4)テーブル、椅子<br/>(5)ほうき、ちりとり、掃除機<br/>(6)ダスター<br/>(7)皿、グラス<br/>(8)メニュー</p> <p>3. 主な資材<br/>(1)せっけん<br/>(2)衛生消耗品<br/>(3)アルコール消毒液</p> <p>4. 主な機械<br/>(1)パソコン<br/>(2)クレジットカードリーダー</p> | <p>(9)宴会場<br/>(10)レストラン</p> <p>(9)ナイフ、フォーク<br/>(10)レジストレーションカード<br/>(11)荷札<br/>(12)クロス<br/>(13)注文伝票<br/>(14)消火器<br/>(15)ルームキー</p> <p>(4)ビニール手袋<br/>(5)マスク、キャップ<br/>(6)制服<br/>(7)観光パンフレット、地図</p> <p>(3)キャッシャー、電卓<br/>(4)データ入力端末</p> |
| <p>製品の例（該当するものを選択すること）</p>          | <p>接客・衛生管理作業の結果そのものが製品である</p>  |  |
| <p>移行対象職種・作業とはならない業務例</p>           | <p>1. 風俗営業法による接待行為を伴う業務（歓楽的雰囲気を醸し出す方法により客をもてなす行為）<br/>2. ナイトフロント・夜警など深夜の業務<br/>3. 上記の関連業務及び周辺業務のみの場合</p>   |  |